Rosenstein & Söhne®

Cuiseur à œufs pour omelette en bâtonnet



Mode d'emploi

Table des matières

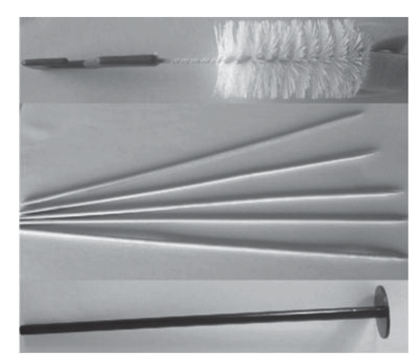
Votre nouveau cuiseur à œufs

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce cuiseur à œufs. Cet appareil pratique vous permet de réussir en un tour de main des omelettes présentées de manière originale et que vous pourrez agrémenter des ingrédients de votre choix.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu



- Cuiseur à œufs
- Brosse de nettoyage
- 5 pics
- Tige en métal avec socle
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Tension	220 à 240 V
Fréquence	50 Hz
Puissance absorbée	210 W
Capacité maximale	2 œufs
Dimensions	23,5 × 9 cm
Poids	0,7 kg

Avant la première utilisation

Sortez le cuiseur à œufs de son emballage.

Nettoyez le cuiseur à œufs et la tige en métal à l'aide d'un chiffon humide et d'un liquide vaisselle habituel, car des résidus liés à la fabrication peuvent se trouver sur l'appareil (voir **Nettoyage et Entretien**).

Utilisation

Reliez le cuiseur à œufs à l'alimentation électrique. L'appareil commence alors à chauffer. Le voyant de contrôle vert clignote tout au long du processus de chauffe.

1. Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson, afin que les œufs se détachent facilement après la cuisson.



2. Battez un œufs (ou deux œufs maximum), puis versez le(s) dans l'espace de cuisson.





NOTE :
Ne remplissez pas trop l'espace de cuisson. Vous devez laisser un espace d'environ 3,5 cm entre les aliments et le bord supérieur.

3. Attendez environ 2 à 3 minutes. L'œuf cuit est alors lentement éjecté de l'espace de cuisson, sous forme d'une barre solide. Vous pouvez alors piquer l'œuf sur une tige en métal, et le déguster.





Attention : risque de brûlures !
En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine adaptés.
Une fois cuit, l'œuf est très chaud. Utilisez un ustensile de cuisine adapté pour retirer l'œuf du cuiseur

La tige en métal avec socle peut être utilisée pour retirer l'œuf cuit de l'espace de cuisson. Vous pouvez l'utiliser également pour préparer des légumes, de la viande, des hotdogs et d'autres plats dans le cuiseur à œufs.

Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer le cuiseur à œufs, débranchez-le de l'alimentation électrique et laissez-le toujours refroidir complètement.
Ne plongez jamais le cuiseur à œufs dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de solvant ou de produit abrasif, pas de produit chimique et pas de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas de brosse dure ou d'éponge métallique. Ceci pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humidifié.

Pour nettoyer l'espace de cuisson avec revêtement antiadhésif, utilisez la brosse de nettoyage que vous aurez trempée dans de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle. Rincez ensuite l'espace de cuisson à l'eau chaude, en veillez à ce que l'eau n'entre pas dans le boîtier du cuiseur à œufs.
La tige en métal peut être nettoyée à l'aide d'une éponge, dans de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle
Séchez l'espace de cuisson et la tige en métal à l'aide d'un chiffon propre et sec.



NOTE :
Veillez à ce que le cuiseur à œufs ne soit jamais plongé dans l'eau, et ne tombe pas dans l'eau de vaisselle. Si cela devait arriver, faites réparer le cuiseur à œufs avant de le réutiliser.

Recettes

Omelette croustillante

Ingrédients :
1 œuf
5 crackers
1/8 tasse de fromage coupé finement
Sel et poivre selon votre goût
Préparation :
Cassez les crackers en petits morceaux, et placez ceux-ci dans un saladier. Ajoutez les morceaux de fromage. Battez l'œuf et versez-le également dans le saladier. Mélangez bien tous les ingrédients. Salez et poivrez le mélange selon votre goût.
Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson, afin que les œufs se détachent facilement après la cuisson.
Versez le mélange dans l'espace de cuisson, et glissez un pic au centre.
Votre en-cas est prêt après environ 5 à 6 minutes.

Omelette blanche

Ingrédients : 3 gros œufs
Préparation :
Cassez les œufs, et séparez les jaunes des blancs. Versez les blancs dans une tasse ou un petit saladier.
Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson, afin que les œufs se détachent facilement après la cuisson.
Versez les blancs d'œufs dans l'espace de cuisson, et glissez un pic au centre.
Le bâtonnet de blancs d'œufs est prêt après environ 5 à 6 minutes.

Omelette à la feta

Ingrédients :
1 gros œuf
Feta, coupée en dés (4 à 5 morceaux)
Préparation :
Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson.
Battez l'œuf et versez-le dans l'espace de cuisson.
Ajoutez 4 à 5 dés de feta dans l'espace de cuisson, et glissez un pic au centre.
Votre en-cas est prêt après environ 5 à 6 minutes.

Omelette au bacon

Ingrédients :
1 gros œuf
Bacon, préalablement grillé et coupé en lamelles (4 à 5 morceaux)
Préparation :
Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson.
Battez l'œuf et versez-le dans l'espace de cuisson.
Piquez 4 à 5 lamelles de bacon sur un pic, et placez celui-ci au centre de l'espace de cuisson.
Le bâtonnet d'omelette au bacon est prêt après environ 5 à 6 minutes.

Omelette à la saucisse ou au jambon

Ingrédients :
1 gros œuf
Saucisse (coupée en petits morceaux) ou jambon (roulé)
Préparation :
Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson.
Placez les morceaux de saucisse ou la tranche de jambon roulée dans l'espace de cuisson.
Battez l'œuf et versez-le dans l'espace de cuisson, puis plantez un pic au milieu des ingrédients.
Votre en-cas est prêt après environ 8 à 9 minutes.

Omelette colorée

Ingrédients :
3 œufs
1 tortilla, coupée en lamelles
Et selon votre goût :
Sel et poivre
Poivron rouge (haché)
Piment vert (hachés)
Oignon (haché)
Épinard (haché)
Préparation :
Cassez les œufs, et séparez les jaunes des blancs. Versez les blancs dans un saladier. Ajoutez les autres ingrédients choisis, et mélangez le tout.
Vaporisez un peu d'huile alimentaire dans l'espace de cuisson.
Placez une lamelle de tortilla fermement roulée dans l'espace de cuisson.
Ajoutez le mélange dans l'espace de cuisson, puis plantez un pic au milieu des ingrédients.
Votre en-cas est prêt après environ 6 à 9 minutes.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous remplissez l'appareil et lorsque vous retirez les aliments après cuisson, veillez à ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil, et utilisez des maniques ou des gants de cuisines adaptés.
- Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité de matériaux inflammables (rideaux, textiles, etc).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Ne laisser pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

- Cet appareil n‘est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d‘expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l‘intermédiaire d‘une personne responsable de leur sécurité, d‘une surveillance ou d‘instructions préalables concernant l‘utilisation de l‘appareil.
- Si le câble d‘alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d‘éviter tout danger. N‘utilisez pas l‘appareil tant que la réparation n‘a pas été effectuée.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu‘ils ne jouent pas avec l‘appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur extérieur, une télécommande ou un autre câble d'alimentation.
- Laissez l'appareil totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme indiqué sous Nettoyage et entretien.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d‘erreur !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3712 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / 79426 Buggingen / Allemagne

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
24.02.2014

Importé par : PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / 79426 Buggingen / Allemagne